ПОДПИШИСЬ на журнал «Люблю готовить!»: подписной индекс – 95617

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей всего за 1,25 грн.*

№ 5 МАЙ 2009



САЛАТ «БАЛКАНСКИЙ» от Татьяны Пастернак из Луцка



ТОРТ «БРИГАНТИНА» от Татьяны Кузьменко из Житомирской обл.



«БЫЧИЙ ГЛАЗ» от Татьяны Приходько из Чернигова



В гостях у семьи Гришко из с. Олефировка Полтавской обл. с. 8-9

БОРЩ ИЗ ПЕЧКИ ГАЛУШКИ, ВАРЕНИКИ



ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала, который по сложившейся традиции будет составлен из писем читателей, выйдет 19 мая. Воспользуйся шансом увидеть по страницах любимого журнала и свой рецепт: заполни купон на стр. 66 и пришли в редакцию вместе с рецептом и фото по адресу: 01033, г. Киев, а/я 186, журнал «Люблю готовить!», или по электронной почте: gotovte@burda.ua. Авторов всех опубликованных писем ждёт денежный приз — 50 грн. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, сообщи об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

На маевку

По традиции на майские праздники принято выезжать на природу – это мы помним с детских лет – солнечная поляна, костер, аромат шашлыков с дымком. А вкусно-то как! Вот и в теме номера «На природе вкуснее» вы найдете рецепты приготовления на костре: шашлыки, уха, рыбка на гриле. Оригинальный рецепт пирожков с черемшой открывает рубрику «Блюда сезона». Семья Гришко, у которой мы побывали в гостях, рассказывает, как приготовить галушки и вареники на пару, борщ, томленный в печи. В рубрике «С выдумкой» фантазируйте с Еленой Бохановой, Татьяной Кузьменко и готовьте что кому по вкусу из «Сладкой жизни». Спасибо за доверие и душевные письма, дорогие друзья, ведь в них вы присылаете не только рецепты, а повествуете и о своей жизни. А главное, вы сами творите «Люблю готовить!».

Будем сыты



«Предлагаю рецепт блюда, которое я готовлю весной для своих детей и внуков».

Зоя Руснак, пер. Книжный, 23, кв. 30, г. Одесса

«Черемшаник»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

1,5 ст. кефира или простокваши, по 1 ч. л. соды и сахара, 1 яйцо, соль по вкусу, 4 ст. муки, 1 ст. л. постного масла

Для начинки:

1-2 пучка черемши, по 1 пучку зеленого лука, петрушки, укропа, 600 г брынзы или соленого творога, 2 ст. л. майонеза, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. В кефир добавить соду. Яйцо взбить с солью и сахаром, смешать с кефиром, постным маслом. Смесь влить в просеянную муку. Замесить тесто и оставить на 30 мин.
2. Начинка. Зелень порезать. Брынзу натереть. Все соединить, добавить майонез, поперчить.
3. Эту массу разделить на 4 части.
4. Каждую часть раскатать в квадрат, смазать постным маслом, сложить вдвое. Потом еще раз смазать, сложить, раскатать, положить на средину начинку, соединить уголки квадрата конвертиком.
5. Изделие можно выпекать в духовке, смазав яйцом или сметаной.
6. Можно жарить в сковороде на слабом огне с двух сторон.

Салат «Ромашка»

Алла Пархоменко, ул. Кургузова, 3 а, кв. 197, г. Вышгород Киевской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

300 г отварного куриного филе, 2 средние вареные картофелины, 4 вареных яйца, 100 г зеленого лука, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе разобрать на волокна.
2. Огурец, картофель и яйца (одно яйцо оставить для украшения) мелко порезать кубиками.
3. Зеленый лук измельчить.
4. Все перемешать, посолить, заправить майонезом.
5. Яйцо разрезать пополам, вынуть желток и порезать 2 половинки белка на лепестки. Украсить блюдо ромашкой из яйца, а по краям зеленым луком.

КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь из помидоров, огурцов, кабачков, баклажанов, перца? Не забывай также о фруктах. Присылай в редакцию письмо с рецептом и фото. За опубликованный рецепт – приз 50 грн.

См. стр. 66



«На фото: моя дочь Лиза».

Екатерина Гончаренко, г. Кременчуг Полтавской обл.

Суп из зеленого салата

ПОНАДОБИТСЯ

1 тарелка нарезанного зеленого салата, 1 луковица, 5 зубков чеснока, 3 л любого бульона, 5 картофелин, 1 ст. л. топленого сала, 2 копченые сосиски, соль, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Салат, порезанный лук, рубленый чеснок выложить в кипящий бульон. Добавить порезанный картофель, обжаренные на топленом сале сосиски, посолить. Посыпать зеленью.

Ароматные шашлычки

«На фото: моя сестра Ксюша и ее подруга Надя».

Виктория Макаровец, г. Сумы

ПОНАДОБИТСЯ

2 кг мяса, 3-4 луковицы, соль, 8-10 горошин душистого или черного перца, лавровый лист, специи для мяса, 1-2 п. майонеза, пиво

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо порезать на порционные куски, а лук – кольцами.
2. Сложить в эмалированную посуду слоями, чередуя мясо и лук (посолить, поперчить, добавить специи, перец горошком и лавровый лист).
3. Полить майонезом и оставить на несколько часов мариноваться.
4. Нанизывать куски мяса на шампуры и жарить на мангале.
5. Во время жарки поливать шашлычки пивом.



Салат «Женева»



«Ни одно праздничное застолье в нашем доме не обходится без этого вкусного салата».

Елена Антонюк, ул. Старицкого, 47, г. Хмельницкий

ПОНАДОБИТСЯ

500 г печени, 2 луковицы, перец горошком, лавровый лист, соль, 2 моркови, 6 яиц, 300 г российского сыра, 4 п. майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 3-5 маслин для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень отварить, добавив перец горошком, лавровый лист, соль.
2. Лук мелко порезать и замариновать (1 ст. кипяченой воды, 1 ст. л. уксуса 9%, 1 ч. л. сахара).
3. Морковь и яйца отварить.
4. Все потереть на терке.
5. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом): печень, лук, морковь, яйца, сыр.
6. Украсить салат мелко порезанным зеленым луком, огурцом, маслинами.



Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 4-5

Анжела Махсма, г. Мариуполь Донецкой обл.

Печень по-бельгийски

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг говяжьей печени (лучше замороженной), 2 большие луковицы, 3 яблока кисло-сладких сортов, соль, перец, майонез, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать полукольцами и обжарить на масле.
2. Замороженную печень немного разморозить и порезать на порционные куски размером приблизительно 5х7 см толщиной 1 см.
3. Куски печени посолить, поперчить, выложить на смазанный растительным маслом противень так, чтобы куски лежали плотно в один слой.
4. Потом выложить обжаренный лук.
5. Яблоки помыть, порезать кружочками около 1 см толщиной, удалить семечки и сердцевину.
6. Уложить кружочки яблок плотно друг к другу на лук и сверху полить майонезом так, чтобы все продукты были полностью покрыты майонезом.
7. Подготовленную печень поставить в духовку на средний огонь и готовить 20-25 мин. Печень готова, когда из нее перестанет выделяться красный сок, а яблоки станут мягкими.

Лариса Кавун советует

● Печень не обязательно брать замороженную, просто старайтесь ае нарезать кусочками одинаковой толщины.

● Со свиной печенью блюдо также будет вкусным. А если нужно приготовить быстрее, возьмете куриную или индюшиную печень. Яблоки в этом случае нарезайте тоньше.

● В конце запекания посыпьте блюдо тертым сыром, и оно будет иметь красивую румяную корочку.

● Подавайте печень с картофельным пюре или тушеными овощами.



Шашлык «Особый»

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг свинины или курицы, 6-7 средних луковиц, 2-3 ст. л. приправы «12 овощей и 5 специй» в гранулах, 100 мл томатной пасты, 300-400 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Насыпать приправу «12 овощей и 5 специй» в миску (приправы жалеть не стоит), развести горячей водой для растворения гранул.
2. Мясо хорошо промыть, нарезать кусочками по 40-50 г и положить в глубокую миску. Залить мясо пряно-овощным бульоном из приправы, его должно быть немного, мясо не должно в нем плавать. Тщательно перемешать.
3. Добавить немного томатной пасты и снова перемешать. Томатная паста добавляет в мясо остроты и пикантности.
4. Подготовленные кусочки переложить в другую посуду слоями: слой мяса – слой лука (нарезанного кольцами) и т.д. Лук тоже жалеть не стоит – луком мясо не испортишь.
5. Поставить под пресс на 7-8 ч.
6. Маринованные кусочки нанизать на шампуры, чередуя с луком, и жарить над углями до готовности.

На заметку

Этот рецепт отлично подходит для приготовления ароматного румяного шашлыка и в домашних условиях. В этом случае маринованные кусочки мяса нужно пожарить на сковороде или запечь в духовке.

Самое важное о «Букете»

● Главное отличие приправы «Мивина Букет» от других универсальных приправ – богатство состава. В ней собраны практически все самые необходимые компоненты, которые требуются для насыщенного натурального вкуса и аромата блюд: 12 овощей, 5 душистых пряностей, ароматная зелень.

● Благодаря новейшей технологии сушки овощей и пряностей, их вкусовые и ароматические свойства полностью сохраняются в составе «Мивина Букет», а в процессе готовки восстанавливают в блюде свой естественный вид, вкус и аромат.

● Уникальная рецептура приправы «Мивина Букет», согласно которой все ингредиенты подобраны в строго определенной пропорции, обеспечивает любому блюду наиболее сбалансированный букет вкуса и аромата.

Полтавские угощения

Приехав по приглашению семьи Гришко в село Олефиривку Полтавской области Миргородского района, мы окунулись в атмосферу настоящего украинского быта на фоне живописной природы, описанной Н. В. Гоголем. Будто окунулись в загадочное прошлое.

Гостеприимные хозяева Галина Ивановна, Юрий Михайлович и сын Тарас удивили нас традиционными полтавскими блюдами – это знаменитые галушки, вареники, манники, красный борщ из печи и запеченная рыба.

Как водится, главная хозяйка на кухне – мама Галина Ивановна. Таких вкусных галушек и вареников мы нигде не ели. А Юрий Михайлович – мастер на все руки: и дом спроектировать и построить, и домашнюю ферму обустроить. А если берется готовить, так это уже по-мужски основательно. Свои фирменные блюда он готовит в печке – красный борщ, а по большим праздникам – поросенок, запеченный в тесте. Сын Тарас – опытный рыболов, с малых лет с отцом на рыбалке. Под маминым руководством к нашему приезду он приготовил вкусную запеченную рыбку. После сытного обеда хозяин провел настоящую экскурсию по своему «поместью», одни вьетнамские поросята чего стоят – маленькие и забавные. А главным их «пастухом» и «воспитателем» верно служит пес Борман.

Море удовольствия и впечатлений осталось у нас поездки в полтавскую глубинку.

В гостях побывали главный редактор Елена Дориченко и шеф-повар Лариса Кавун



Галушки

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л сыворотки, 50 г дрожжей, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3-4 ст. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, поставить в теплое место, чтобы подошло.
2. Когда тесто поднимется – сформировать шарики диаметром 5 см и оставить, чтобы они поднялись.
3. Варить галушки на пару 5 мин.
4. Готовые галушки полить зажаркой из сала, лука и чеснока. Можно поливать галушки сливочным маслом и подавать со сметаной.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Пригласи редакцию в гости, расскажи о своей семье, ваших кулинарных традициях. Мы приедем с полезным подарком для твоей кухни, а фото твоей семьи появится на обложке журнала. На конверте обязательно сделай пометку «Приглашение». Или позвони в редакцию по тел.: 8(044)490-83-67.



Рыба запеченная

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 шт. рыбы (окунь, карась или др.) весом около 1-1,5 кг каждая, 3 луковицы, 3-4 помидора, 1 кг картофеля, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На противень, покрытый фольгой, выложить порезанный кружочками картофель. Посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом.
2. Почищенную рыбу посолить, поперчить, внутрь вложить порезанные полукольцами (или кольцами в зависимости от размера рыбы) лук и помидоры. Рыбу выложить на картофель, сверху сбрызнуть растительным маслом или смазать майонезом.
3. Сверху накрыть все фольгой, аккуратно заворачивая ее по краям.
4. Поставить противень в нагретую до 200-220°С духовку, через полчаса духовку выключить и дать рыбе и картошке «дойти» минут 20.

Борщ томленый

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 л воды, 300 г свиных ребер, 6-7 картофелин, 1 свекла, 1 морковка, 1 луковица, 0,5 ст. фасоли, 1 ст. томатного сока, 100 г соленого сала, 1/4 кочана капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок крапивы, соль, перец, зелень, 500 г теста для «крышки»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиные ребра, предварительно замоченную фасоль и натертую на терку свеклу варить почти до готовности. Затем добавить картофель, томатный сок и варить до полуготовности картофеля.
2. В это время готовить зажарку: мелко порезанное сало (я беру 2-3 ст. л. заготовки из перекрученного на мясорубке сала) обжарить вместе с луком, морковью и чесноком.
3. Борщ перелить в глиняный горшок, добавить капусту, зажарку, соль, перец, крапиву, зелень и закрыть коржом из теста, плотно залепливая края горшка.

Советы от Юрия

● Борщ я готовлю сначала на газовой плите, а затем в печи или духовке, чтобы было удобнее регулировать температуру и готовность продуктов.
Корж для «крышки» может быть из дрожжевого теста или из постного, как на вареники. На горшок уложить 2-3 прутика, а поверх них – корж из раскатанного теста, чтобы он не провисал и не падал в горшок.
Корж накрыть фольгой, чтобы он не подгорел, поставить горшок в протопленную печь на 2-3 ч или в духовку на 3-4 ч. Через минут 30 фольгу можно снять.
К готовому борщу наша «крышечка» подойдет вместо хлеба.



Вареники

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 0,5 л кефира, 1 ч. л. соды, 3-4 ст. муки, соль

Для начинки:

● 0,7 кг домашнего творога, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замесить мягкое тесто и раскатать его толщиной около 5 мм. Стаканом вырезать кружочки, класть на них начинку и залепливать. Готовить как и галушки, на пару 5 мин.

Советы от Галины

● Чтобы приготовить вареники и галушки на пару, я обвязываю кастрюлю марлей, наливаю воды (до 1/4 высоты кастрюли), а когда вода закипит – раскладываю вареники или галушки и накрываю кастрюлю миской.

Маёвка



«Предлагаю приготовить уху из сома и рыбу, запеченную на решетке. На фото: моя старшая дочь Наталья с подругой Мариной».

Любовь Пахомова, с. Каменское Днепропетровской обл.

Уха из сома

ПОНАДОБИТСЯ

● 4,5-5 л воды, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 ст. пшена (не полный), 500-600 г порционных кусков сома, соль, специи для ухи, зелень петрушки и укропа

Для заправки:

● 100 г соленого сала, зеленый лук, укроп, 3-4 зубка чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Закипятить воду на костре, выложить порезанный кубиками картофель, пшено, очищенную целую луковицу.
2. Вторую луковицу порезать полукольцами и выложить в середине варки вместе с рыбой.
3. Посолить, добавить специй для ухи.
4. В конце варки добавить зелень.
5. Приготовить заправку (еще дома). В блендере измельчить сало, зеленый лук, укроп и 3-4 зубчика чеснока.
6. Добавлять немного заправки каждому в тарелку.

Рыба на решетке

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свежий или замороженный карп (1 кг), 5 стейков сома, соль, перец, специи для рыбы, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Карпа почистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками.
2. Стейки сома промыть.
3. Рыбу обильно посолить, натереть перцем, специями.
4. Потом добавить немного растительного масла и поставить мариноваться на ночь.
5. Жарить рыбу на решетке на среднем жару до золотистой корочки.



КОНКУРС



Тема июля – «Домашние заготовки». Поделись с читателями рецептами закатки, а также советами, которые помогут молодым хозяюшкам научиться этому искусству. Присылай рецепт с фото и выигрывай призовые 50 грн. **См. стр. 66**

«На фото: моя мама Наталья Борисовна».

Виктория Бурдюк, с. Новополье Днепропетровской обл.

Скумбрия на решётке



ПОНАДОБИТСЯ

● свежемороженая скумбрия, хмели-сунели, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу разморозить, отрезать головы, выпотрошить.
2. Потом разрезать вдоль хребта на две части, посолить и оставить на 2 ч.
3. Засыпать половинки рыбы с двух сторон приправой хмели-сунели и выложить на решетку.
4. Жарить на углях по 5 мин с каждой стороны.

Шашлык в луке

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свиного ошейка, лук, соль, перец, помидоры



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо порезать, посолить, поперчить по вкусу.
2. Лук пропустить через мясорубку и перемешать с мясом. Лука должно быть много.
3. Все хорошо утрамбовать и мариновать 2-3 ч.
4. Затем нанизать на шампуры вместе с колечками помидора и жарить до готовности.

Шашлык из свиной печени

Владимир Усанов, г. Лисичанск Луганской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свиной печени, 0,5 л томатного соуса (не острого), 3 ч. л. молотого мускатного ореха, 5 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. душистого перца, свиная сетка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень нарезать средними кусками.
2. Соус и специи перемешать и замариновать мясо на 2 ч.
3. Затем нанизать куски печени на шампуры, обмотать свиной сеткой.
4. В процессе жарки над углями поливать маринадом, в котором печень мариновалась.

Двойная уха



«Весной мы часто ездим на природу, отдохнуть и порыбачить. Предлагаю рецепт ухи. Настоящие ценители ухи не смогут оторваться от тарелки!»

Владимир Бурков, ул. Севастопольская, 1, пос. Гвардейское, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 л воды, 1 кг мелкой рыбы, 1 кг крупной рыбы, 6 средних картофелин, 1 морковь, 2 средние луковицы, лавровый лист, соль, перец черный молотый и горошком, зелень укропа и петрушки, 0,5 ст. белого сухого вина или 50 г коньяка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелкую рыбку выпотрошить, промыть, опустить в холодную воду, поставить на огонь.
2. Варить на слабом огне около получаса после закипания, затем отцедить через марлю или сито.
3. Процеженный бульон опять поставить на огонь, когда закипит – выложить порезанный кубиками картофель, морковь и варить до полуготовности.
4. Затем выложить куски крупной рыбы, порезанный соломкой лук, лавровый лист, перец, посолить и варить на слабом огне 5 мин.
5. Добавить рубленую зелень и через 10 мин влить вино.
6. Снять уху с огня и дать настояться 15 мин.

Нутрия на гриле



«Предлагаю рецепт из мяса нутрии. Это очень вкусное и полезное мясо».

Светлана Гробовикова, г. Свердловск Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 тушка нутрии, соль, перец, специи для мяса, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тушку нутрии разделать на куски (примерно по 100 г каждый), натереть солью, перцем, специями для мяса, перемешать с майонезом.
2. Мариновать мясо 3-4 ч или лучше сутки.
3. Выкладывать на решетку куски мяса и жарить на углях.



Кристина Радзивил, г. Симферополь

Шашлык в кефире

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг куриных окорочков или свинины, 4 луковицы, 0,5 л кефира, соль, перец, лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка промыть, если берете мясо – нарезать крупными кусками, посолить, поперчить.
2. Лук нарезать кольцами.
3. Уложить слоями в кастрюлю: лук, мясо, лавровый лист, залить частью кефире. Слои повторить.
4. Маринад выставить на солнце под гнет на 2 ч. Каждые 30 мин перемешивать.
5. Как только кефир начнет закисать – мясо можно готовить.

Добрый день, любимый журнал!



Мой отец – рыбак с большой буквы! На протяжении 20 лет он ездит с друзьями на Дон. От рыбалки получает огромное удовольствие, а мы – вкусную рыбку. Солят они рыбу прямо на берегу реки. Главное – рыба должна быть свежепойманная. Рецепт посола таков. Оставить рыбу немного полежать, чтобы заветрилась. Потом проколоть ей пузырь и тщательно натереть солью (обязательно посыпать солью на жабры, в рот всыпать много соли, чтобы попала к внутренностям). Рыбу подержать в соли 2-3 дня, затем сверху положить пресс. Чем мельче рыба, тем быстрее она просолеет.



На фото: мой отец Геннадий Иванович с другом на рыбалке.

Екатерина Боброва, пос. Юбилейный Луганской обл.



«Окунь – вкусная рыбка, но чистить ее никто не любит. По этому рецепту рыбку чистить не нужно, а получается очень вкусно».

Светлана Клименко, г. Балаклея Харьковской обл.

Золотая рыбка

ПОНАДОБИТСЯ

● 1-1,5 кг окуня, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу промыть, вынуть внутренности, немного посолить и оставить на 10-20 мин в миске, а потом вывесить, чтобы стекла жидкость (ф. 1).
2. Приготовить духовку для копчения. На дно духовки выложить опилки из фруктового дерева, положить решетку и выложить рыбу (ф. 2).
3. Потом накрыть духовку крышкой, поджечь костер (ф. 3). Коптить рыбу 20 мин (в зависимости от размера).
4. Подавать рыбку лучше охлажденной.



1

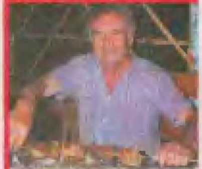


2



3

Шашлык из осетра



Владимир Колковец, пос. Морское, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 осетр (весом около 8 кг), 4 лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить от внутренностей, отрезать голову и хвост.
2. Оставшуюся тушку разрезать поперек на куски шириной около 4-5 см.
3. Подготовленные куски посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона и деть постоять 20 мин.
4. Рыбу нанизать на шампуры и жарить над углями 10-15 мин.
5. Подавать с томатным соусом, лимоном, зеленью.

Шашлыки «Весенние»

Елена Орлик, г. Чернигов



ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5-2 кг свинины (лучше ошеек), 0,5 кг лука, соль, перец молотый (черный и красный), 1 л березового прокисшего сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо порезать небольшими кусками, посолить и поперчить.
2. Лук порезать крупными кольцами и смешать с мясом.
3. Всё залить березовым соком и оставить мариноваться на ночь.
4. Нанизывать мясо на шампуры, чередуя кусочки мяса с кольцами лука. Жарить над углями. Во время жарки поливать березовым соком.
5. Вкуснее всего такие шашлычки с редиской и зеленым луком.



Обед: 12 грн



Роксана Осьмеркина, г. Днепропетровск

Постный борщик

ПОНАДОБИТСЯ

● 3-3,5 л воды, 3 картофелины – (0,70 грн.), 1 луковица – (0,40 грн.), 1 свекла – (0,70 грн.), 1 морковь – (0,40 грн.), 0,5 кочана свежей капусты – (1 грн.), 1 ст. л. томатной пасты, зелень, лавровый лист, соль, 5 шт. черного перца горошком – (1,5 грн.)

Итого: **4,70 грн.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель нарезать кубиками, капусту мелко нашинковать. Залить водой, добавить лавровый лист, перец горошком, поставить на огонь.

2. Когда вода закипит, добавить мелко нарезанный лук, морковь, нарезанную кубиками свеклу, посолить.

3. За 5 мин до конца варки добавить томат и зелень.

Капуста, тушенная с картофелем

ПОНАДОБИТСЯ

● 7 картофелин – (2 грн.), 0,5 кочана капусты – (1 грн.), 1 луковица – (0, 60 грн.), соль, черный молотый перец, подсолнечное масло – (0,60 грн).

Итого: **4,20 грн.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать и обжарить на подсолнечном масле пока он не станет прозрачным.

2. Добавить мелко нашинкованную капусту и тушить на слабом огне с закрытой крышкой 10-15 мин.

3. Картофель нарезать соломкой и обжарить на подсолнечном масле до готовности.

4. Добавить капусту с луком, специи и потушить все вместе под закрытой крышкой еще 5 мин.



КОНКУРС!!

Если тебе удаётся готовить вкусно и экономно, поделись с читателями журнала. Присылай экономрецепт или экономменю на 3-5 человек. Приз за рецепт – 50 грн., за меню – 100 грн. Фото обязательно.

См. стр. 66

Шоколадные кексы

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л воды, 100 г сахара – (0,45 грн.), 3 ст. л. какао – (1,00 грн.), 1/2 ч. л. соды – (0,60 коп.), 300 г муки – (1,05 грн.)

Итого: **3,10 грн.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В воду всыпать сахар, какао, поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара.

2. Добавить в полученную массу соду и муку. Тесто должно быть, как густая сметана.

3. Тесто выложить в формочки, смазанные подсолнечным маслом.

4. Выпекать в духовке при t 220-230°С 20-30 мин.

5. Готовые кексы смазать водой и посыпать сахаром, смешанным с какао 1:1.

«Я готовлю своей семье, и ваши рецепты очень выручают! Особенно, когда нужно угодить зятю американцу, которому очень нравятся наши блюда».

Елена Птичкина, г. Киев



«Пунгулица»

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г пекинской капусты, 1 свекла, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. фасоли, лук, соль, базилик, тимьян, лавровый лист

Для соуса:

● 50 г постного масла, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 1/4 горького перца, 4 зубка чеснока, 1 яблоко, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. воды, соль, 1 пучок петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту порезать соломкой, посолить.

2. Свеклу и морковь порезать соломкой, выложить в посуду, добавить 2 ст. л. масла и готовить в микроволновке при мощности 600 3 мин.

3. Потом добавить 3 ст. л. воды, накрыть крышкой и тушить 6 мин.

4. Фасоль отварить с луком и солью, за 5 мин до готовности добавить базилик и тимьян, 1 лавровый лист.

5. Соус. В горячую сковороду влить масло и подрумянить лук, добавить томатную пасту, перец, очищенное и измельченное яблоко и чеснок, уксус, соль, и готовить под крышкой 6 мин с добавлением воды.

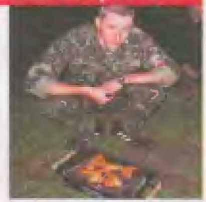
6. Взять 4 плоские тарелки, в каждую добавить сначала слой капусты, сверху на нее свеклу с морковью, оставить место посередине для фасоли, чтобы она получилась горой выше овощей, и все это залить соусом.

7. Вокруг этой горки положить петрушку.

Куриные крылышки-гриль

«На фото: мой зять Сергей.».

Любовь Пахомова, с. Каменское Днепропетровской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг куриных крылышек, 2 большие луковицы, минеральная вода, специи для курицы, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть крылышки, уложить слоями с кольцами лука, при этом пересыпать приправой для курицы, солью.

2. Все залить минеральной водой, чтобы покрыла крылышки, и поставить в холодильник на 1 ч.

3. После этого можно жарить на средних углях до готовности (золотистой корочки).

Отбивнушки из куриных сердец



Татьяна Грицай, г. Новоград-Волынский Житомирской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● куриные сердечки, соль, перец, яйца, мука, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные сердечки разрезать вдоль, но не до конца.

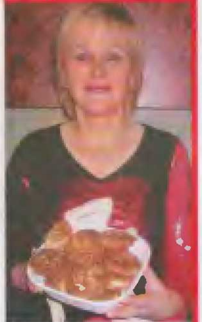
2. Отбить их молоточком с двух сторон, посолить, поперчить.

3. Сердечки обвалять в муке, потом во взбитом яйце и обжарить на масле до готовности (сковороду закрывать крышкой).

4. Если отбивнушки получились жесткие, их можно немного потушить.



Куриные тефтели



Татьяна Козлова, г. Краматорск Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г куриной печени, 500 г куриного фарша, 2-3 ломтя булки, 0,5 ст. молока, 3-4 луковицы, 2 яйца, 3-4 ст. л. рубленой петрушки, соль, перец, приправа по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень порезать маленькими кусочками и смешать с фаршем.
2. Булку замочить в молоке, затем отжать и смешать с фаршем.
3. Добавить мелко порезанный лук, яйца, рубленую петрушку, соль, перец, приправу.
4. Из этой массы сформировать небольшие шарики и обжарить их до образования румяной корочки.
5. Накрыть сковороду крышкой и потушить на слабом огне.



Лилия Ковалева, г. Луганск

Хачапури закусочные

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1 вареный желток, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ст. кефира, 1 сырой желток, 0,5 ч. л. соды, гашенной уксусом, 1 ст. л. постного масла, 3 ст. муки

Для начинки:

● колбасный копченый сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вареный желток растереть с солью и сахаром, добавить кефир, сырой желток, гашеную соду, постное масло, 2,5 ст. муки и замесить мягкое тесто.
2. Тесто накрыть и дать постоять 40 мин.
3. Сыр холодным ножом порезать кружочками, затем каждый кружок разрезать пополам.
4. Тесто тонко раскатать, положить на него половину кружочка сыра, свернуть, как чебурек, слегка прижать тесто вокруг сыра и обрезать колесиком.
5. Изделия выкладывать на посыпанный мукой стол.
6. Жарить чебуреки на сковороде в большом количестве постного масла.

«Бычий глаз»

«Предлагаю мое коронное блюдо. Готовлю его уже почти 20 лет».

Татьяна Приходько, г. Чернигов



ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г мясного фарша, 1 небольшая луковица, соль, перец, 1 ломтик батона, 1 ст. л. сметаны, 1 вареное яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон без корки замочить в молоке, отжать, смешать с фаршем, перемолотым луком, посолить, поперчить.
2. Фарш хорошо «выбить» и рукой сделать овал.
3. В середину положить вареное яйцо, «обтянуть» его фаршем со всех сторон.
4. Мясной колобок побросать с ладони на ладонь, чтобы фарш «схватился», положить на немного смазанную сметаной сковороду и смазать со всех сторон сметаной.
5. Поставить в разогретую до t 200°C духовку на 30 мин до зарумянивания.
6. Вынуть из духовки, дать остыть, а потом разрезать пополам.



Ольга Куниця, м. Київ

Картопляні рулети

ПОТРІБНО

Для начинки:

● 4 картоплини, по 2 ч. л. кокосової стружки, кунжутного насіння, цукру, свіжого натертого на дрібній терці імбиру (або 1 ч. л. сухого меленого імбиру), 3 ч. л. суміші трав «хмелі-сунелі», 0,5 ч. л. чорного перцю меленого, 1,5 ч. л. солі

Для тіста:

● 200 г борошна, по 0,5 ч. л. куркуми і солі, 0,25 ч. л. червоного перцю, 2 ч. л. свіжого або топленого вершкового масла, 100 мл води, олія для смаження

ПРИГОТУВАННЯ

1. Начинка. Зварити картоплю «в мундирі», почистити, додати всі наступні за рецептом інгредієнти. Ретельно вимішати до однорідної маси. Якщо маса виходить сухою, можна додати трошки сметани, кислого молока або води. Залишити начинку, щоб охолола.
2. Тісто. Змішати у мисці борошно, куркуму, червоний перець і сіль.

Додати розтоплене масло, потім поступово влити воду і ретельно вимісити. Тісто має бути крутим, але м'яким і еластичним.

3. Посипати стіл борошном і тоненько розкачати тісто у прямокутник товщиною 3 мм.
4. Начинку рівномірно розподілити поверх тіста, відступаючи на палець з одного довшого краю.
5. Притрушуючи тісто і руки борошном (якщо потрібно), скатати щільним рулетом. Той край, який залишився без начинки, можна трохи змочити водою, щоб він теж щільно прилип.
6. Гострим тонким ножем порізати рулет на шматочки шириною 1 см. Надати кожному шматочку круглу форму.
7. Смажити на олії до золотистого кольору.



Время приготовления: 1 ч 20 мин.
Количество порций: 6-8

Зинаида Мельник, ул. Гастелло, 24, кв. 39, г. Коростень Житомирской обл.

Тефтели из фасоли

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5-2 ст. вареной фасоли, 150 г сала, 2 средние луковицы, 2 яйца, 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, 1 морковь, соль, перец, 5-6 ст. л. муки

Для соуса:

● 1-2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2-3 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. сметаны, неполный стакан воды, соль, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль, сало, лук пропустить чрез мясорубку, добавить яйца, гашеную соду, муку, соль, перец.

2. Массу тщательно вымесить, сформироеать небольшие тефтельки и обжарить их на реситительном масле.

3. По мере того, как будут жариться тефтельки, пересыпать их потертой на крупной терке морковью и складывать в кастрюлю.

4. Соус. Лук мелко порезать, морковь крупно натереть. Лук обжарить на сливочном масле, добавить морковь, растительное масло, томат, потушить 1-2 мин. Добавить воду, сметану, соль, довести до кипения.

5. Залить соусом тефтели и на слабом огне тушить 10-15 мин.

6. Подавать можно с майонезом или сметаной.

Лариса Кавун советует

● Фасоль не переваривайте, иначе масса для тефтелей будет жидковатой.

● Вкус тефтелей улучшат приправы из сухой или свежей рубленой зелени укропа.

Салат «Весенняя забава»



Ирина Мищенко, с. Антоновка Херсонской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 луковицы, по 2 огурца и помидора, 3 вараных яйца, 200 г твердого сыра, уксус, вода, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук порезать полукольцами, замариновать в воде с уксусом (1:1), затем отжать.

2. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом):

1-й слой: порезанные соломкой огурцы;

2-й слой: маринованный лук;

3-й слой: порезанные кубиками яйца;

4-й слой: тертый на крупной терке сыр;

5-й слой: помидоры.



Марина Редька, г. Боярка Киевской обл.

Творожники с мясом

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г творога, 2 яйца, 1 ч. л. соды, 2 ст. муки, 400 г мясного фарша, лук, специи, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из творога, яиц, соды и муки замесить тесто.

2. Разделить тесто на 2 части, раскатать каждую и выложить мясной фарш, приправленный луком и специями.

3. Свернуть рулеты, порезать на кусочки в 2 см толщиной.

4. Обвалять каждый кусочек в муке и обжарить на растительном масле.

Тартинки на шпажках

Валерия Дудник, г. Харьков



ПОНАДОБИТСЯ

● хлеб для тостов, сливочное масло, сыр, ветчина, огурец соленый, оливки, виноград кишмиш, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб нарезать на квадратики, намазать маслом, положить веточку петрушки.

2. Потом выложить порезанные кубиками или ломтиками сыр, ветчину, соленый огурец, оливку, виноград.

3. Скрапить шпажкой, выложить на блюдо (на листья салате).



Вкуснее не бывает!

«Ваш журнал я регулярно изучаю, собираю в библиотеку, а также много готовлю по рецептам из него. Мне очень понравилась «Фальшивая утка» Валентины Гнатюк из №2, 2008 г.».

Оксана Содолинская, с. Соболивка Житомирской обл.

Салат «Бычок»

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г вареного куриного филе, 1 б. (240 г) зеленого горошка, 4 вареных яйца, 300 г вареного картофеля, майонез, соль

Для украшения:

● вареная колбаса, сыр, маслины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями, в виде бычьей головы (каждый слой смазывать майонезом):

1-й слой: мелко порезанное куриное филе, посолить; 2-й слой: горошек; 3-й слой: тертые на мелкой терке желтки; 4-й слой: тертый картофель, посолить; 5-й слой: тертые на мелкой терке белки.

2. Из колбасы вырезать уши и нос, из сыра – рога. Глаза, ресницы, ноздри – из маслин.

КОНКУРС!



Часто времени на приготовление еды не хватает, а так хочется радовать родных вкусненьким. Поделись своими «быстринками» с читателями – присылай рецепт с фото и получи шанс выиграть 50 грн.

См. стр. 66

Закуска «Праздничная»

ПОНАДОБИТСЯ

● 100 г крабовых палочек, 3 вареных яйца, 0,5 ст. вареного риса, 1 б. (380 г) консервированной кукурузы, соль, майонез, кокосовая стружка, тертые белки или сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Пропустить через мясорубку крабовые палочки, яйца, рис, кукурузу (воду слить), посолить.
2. Добавить майонез и хорошо перемешать.
3. Из получившейся массы сформировать шарики, обвалять в кокосовой стружке.





«На фото: мои дочери Катя и Лера».

Елена Павленко, г. Харьков

Горячие бутерброды

ПОНАДОБИТСЯ

● хлеб для тостов, 50 г сливочного масла, 30 г молока, 5 г муки, 150 г твердого сыра, 50 г вареной колбасы, 3 вареных яйца, 100 г помидоров

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куски хлеба смазать маслом и покрыть массой из разведенной в молоке муки, тертого сыра, нарезанной мелкими кубиками колбасы и рубленых яиц.
2. Положить сверху кружки помидоров и запечь в горячей духовке.
3. Готовые бутерброды подавать к столу горячими.

Бутерброды «Натюрморт»

«Моя дочь написала стихотворение для вашего журнала:
Наш украинский народ,
очень любит бутерброд.
Только толку с него мало,
если есть его без сала.
Мы традициям верны, с
бутербродом мы сильны!
Он годится как закуска и
холодная прикуска,
Ко мне гости приезжают, –
бутербродом угощаю.
Он вкусней всего на свете
и полезней на планете!»

Наталья Кущ, с. Сергеевка Донецкой обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г маринованных грибов, 4 ст. л. сметаны, 1 луковица, 4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, зеленый лук, 1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы мелко порезать, добавить сметану и мелко порезанный лук.
2. Ломтики хлеба смазать маслом, затем выложить толстым слоем грибную начинку.
3. Украсить бутерброды зеленым луком и дольками помидора.

Суп «Журик»



«Особой популярностью такой супчик пользуется на второй день после застолья. А готовится он из остатков продуктов с праздничного стола».

Татьяна Новосельская, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

● по 100 г отварной телятины, докторской, сырокопченой колбасы или др., 1 морковь, 1 луковица, 200 г сметаны, пол-лимона, 3 яйца, соль, специи, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо и колбасу порезать кубиками, морковь потереть на крупной терке, лук мелко порезать.
2. Выложить все это в 2-2,5 л кипящей воды и варить до готовности лука.
3. Добавить в суп сметану, сок половины лимона, соль, специи, рубленую зелень.
4. Дать супу 1-2 мин прокипеть и выключить.
5. Подавая суп, в тарелку можно класть по половинке вареного яйца.



Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4

Елена Громовая, ул. 2-ая Слабодская, 71, кв. 47, г. Николаев

Салат «Аппетитный»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 б. печени трески, 1 пучок зеленого лука, 2-3 вареные картофелины, 200 г моркови по-корейски, 5-6 вареных яиц

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом):

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

1-й слой: печень трески (вынуть из банки без жидкости и размять вилкой);

2-й слой: мелко порезанный зеленый лук;

3-й слой: натертый на крупной терке картофель;

4-й слой: майонез;

5-й слой: морковь по-корейски;

6-й слой: натертые на крупной терке яйца;

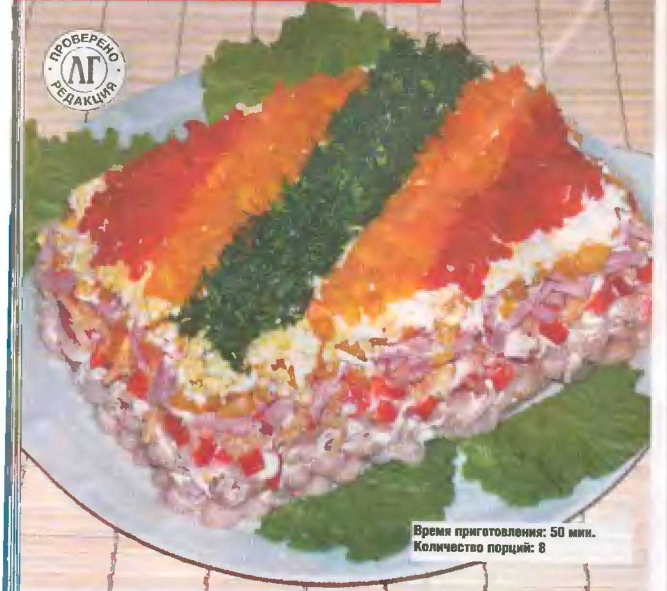
7-й слой: майонез;

2. Украсить салат морковкой по-корейски. Сок печени трески можно смешать с майонезом и смазывать слои, так будет вкуснее.

Лариса Кавун советует

● Зеленый лук можно заменить репчатым. Его необходимо предварительно замариновать или залить на 5-10 мин кипятком.

● Салат будет нежнее, если вместо морковки по-корейски взять отварную морковь или консервированную кукурузу.



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 8

Татьяна Пастернак, г. Луцк

Салат «Балканский»

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г куриного филе, 2 луковицы, по 2 шт. болгарских перцев (красный и желтый), 300 г брынзы или твердого сыра, 4 зубка чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 200-300 г ветчины, 3-4 вареных яйца, 250 г вареной фасоли, майонез, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе отварить и нарезать тонкими полосками.

2. Лук нарезать полукольцами и замариновать.

3. Перец порезать небольшими квадратиками (отдельно красный и желтый), а сыр натереть на терке.

4. Чеснок измельчить и смешать с растительным маслом.

5. Ветчину нарезать тонкими полосками, яичный желток и белок по отдельности натереть на терке.

6. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом): фасоль, куриное филе, маринованный лук, красный перец, сыр, растительное масло с чесноком, ветчина, желтый перец, тертый белок, тертый желток.

7. Украсить салат зеленью.

Лариса Кавун советует

● Некоторые слои, например, с куриным филе и яичными желтками желательно немного посолить. Фасоль для такого салата можно брать консервированную.

Пофантазируем



Елена Боханова, ул. Волкова, 2, кв. 109, г. Луганск

«Морская стихия»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 б. консервов тунца, 2 плавленых сырка, 4 вареных яиц, 3 маринованных огурца, 100 г чернослива, 50 г орехов кешью, майонез, 2 б. черной белковой икры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями в форме кита (каждый слой смазывать майонезом): 1-й слой: натертые на мелкой терке сырки; 2-й слой: размятая рыба; 3-й слой: распаренный и порезанный соломкой чернослив; 4-й слой: порезанные орехи; 5-й слой: измельченный в блендере огурец.
2. Половину «кита» посыпать потертыми на мелкой терке белками, а вторую половину – черной икрой. С помощью майонеза сделать глаз.
3. Поставить салат на несколько часов в холодильник.

«Полосатая гусеница»

Людмила Черненькая, г. Миргород Полтавской обл.

КОНКУРС!



Поделись своим умением с помощью даров природы украшать блюда или оформлять праздничный стол (фото обязательно). Авторы опубликованных писем получат призовые 50 грн.

См. стр. 66

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г говяжьей печени, 200 г соленого крекера, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец, майонез, 4 вареных яйца, растительное масло, зелень петрушки, клюква или черная смородина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень с крекером пропустить через мясорубку.
2. Натертую морковь и порезанный лук обжарить на масле.
3. Все соединить, посолить, поперчить и заправить майонезом.
4. Из полученной массы скатать шарики в форме гусеницы и выложить на зелень.
5. Посыпать гусеницу тертым желтком и белком. Прикрапить лапки, глаза, ротик.

Татьяна Кузьменко, г. Малин Житомирской обл.

Торт «Бригантина»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 б. сырого сгущенного молока, 2 яйца, 1 ч. л. соды, гашенной уксусом, 1 ст. муки, 5 ст. л. какао



Для крема:

● 1 б. сгущенного молока, 250 г мягкого сливочного масла, 7 ст. л. какао

Мастика для парусов:

● желатин, сахарная пудра, вода

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. К сгущенному молоку добавить яйца, соду, муку, замесить тесто, всыпать какао. Тесто вылить в выстланную промасленной бумагой форму и выпечь 3 коржа.
2. Из коржей вырезать форму корпуса бригантины и промазать все кремом.
3. Мастика. Замочить в воде комнатной температуры желатин, через 2-3 ч разогреть воду до 60°С. Полностью растворенный в воде желатин процедить, охладить и добавить сахарную пудру. Размешать до получения однородной массы.
4. Насыпать на стол сахарную пудру. Полученную мастику раскатывать, вырезать паруса, якоря, фонарь, ватерлинию на корпус, оставить подсохнуть до полного затвердения.

Салат «Белый лебедь»

Наталья Баева, г. Первомайский Харьковская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 5-6 луковиц, 2 вареные картофелины, 3 вареных яйца, 2-3 яблока, 0,5 ст. орехов, 100 г твердого сыра, майонез

Для украшения:

● 3 вареных яичных белка, укроп, зеленый лук, 2 рапчатые луковицы, кусочек моркови

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко порезать и замариновать.
2. Картофель, яйца, яблоки, сыр, орехи по отдельности натереть на терке.
3. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом): лук, картофель, яйца, яблоки, орехи, сыр.
4. Из яичного белка и кусочка моркови сделать лебедя. Украсить салат зеленым луком, укропом, лилиями из репчатого лука.



Торт «Ваза с розами»



«Делала розочки из мастики, накручивая их на соломку, и у меня возникла идея испечь для розочек вазочку».

Юлия Миргород, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 120 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. меда, 2 л сметаны, 1/2 ч. л. соды, 2 ч. л. уксуса, 2 ст. муки

Для крема:

● 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 120 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из предложенных ингредиентов замесить тесто.
2. Выпечь коржи разного диаметра, собрать из них вазочку, смазывая каждый крамом.
3. Крем. Масло растереть с сахаром, и, добавляя сметану (по 3 ст. л.), взбить.
4. Затем обвернуть готовый торт пластом из мастики.
5. Украсить вазочку цветами из мастики и поставить розочки.

Совет от Юлии

● **Для вазочки (на фото) я брала 2 порции теста.**

Лучшее – на стол!

«Я художник и не мыслю праздника без красиво сервированного стола и украшенных блюд».

Алена Боброва, г. Днепропетровск

Курица с фаршированными яблоками



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 курица (1-1,5 кг), соль, специи (кари, перац, тимьян, розмарин, итальянские травы), 2 ст. л. бальзамического уксуса, 150 г красного сухого вина

Для начинки:

● 0,5 ст. длинного риса, щепотка лимонной кислоты, 300 г шампиньонов, 300 г индюшиной печени, 2-3 луковицы, 1 крупная морковь, 1 ч. л. сахара, 10 зеленых яблок, зелень укропа и петрушки, растительное масло, соль, грибная приправа, 100 г сметаны, майонез, горчица, листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу вымыть, натереть смесью соли и специй, влить уксус, вино, 1 ст. холодной кипяченой воды и оставить на 2-8 ч мариноваться.

2. Рис отварить в подсоленной воде с добавлением лимонной кислоты и 1 ст. л. растительного масла. Отцедить и промыть.

3. Грибы порезать, обжарить на масле, добавить сметану, посолить, добавить грибную приправу.

4. Печень промыть, нарезать кусочками и обжарить на масле вместе с мелко порезанным луком. При жарке добавить сметану, посолить.

5. Морковь натереть на крупной терке, обжарить, добавить 1 ч. л. сахара.

6. Яблоки вымыть, аккуратно вырезать сердцевину. 2 яблока нарезать крупными ломтиками.

7. Смешать ломтики яблок, рис, морковь, 2/3 печени с луком и 2/3 грибов. Добавить рубленую зелень, соль, перец.

8. Курицу вынуть из маринада, нафаршировать фаршем и зашить.

9. Смазать тушку майонезом с горчицей и поставить в разогретую духовку запекаться, время от времени поливая маринадом.

10. Яблоки нафаршировать оставшейся печенью с луком и грибами.

11. Через 25 мин после начала запекания вынуть противень с курицей, разложить вокруг нее фаршированные яблоки и запекать еще 20-25 мин.

12. На блюдо разложить листья салата, порезанную курицу, а вокруг нее – запеченные яблоки.



КОНКУРС!

На праздничном столе всегда множество вкусиых блюд. Но у хозяек сбязательнс есть керсиное блюдо. Пседелись своим купинарным талантом – присылай рецепт с фото. Приз за опубликованый рецепт – 50 грн.

См. стр. 66



Нина Городова, г. Днепродзержинск

Салат «Грация»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 б. консервированных ананасов, 2 вареных куриных филе, 1 зеленое яблоко, 1 пучок зеленого лука, 1 б. консервированной кукурузы, 300 г твердого сыра, 1 п. майонеза, зелень петрушки и 1 вареная морковь для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями в стеклянную салатницу:

1-й слой: порезанные кубиками ананасы;

2-й слой: порезанное кусочками куриное филе, майонез;

3-й слой: порезанное пластинками яблоко, майонез;

4-й слой: рубленый зеленый лук;

5-й слой: кукуруза, майонез;

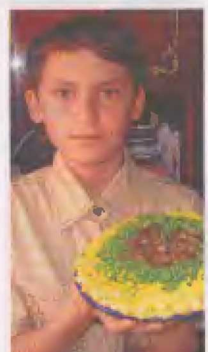
6-й слой: натертый на мелкой терке сыр, майонез;

2. Полить салат майонезом и украсить цветком из вареной моркови, веточками петрушки и кукурузой.

Салат «Опята»

«На фото: мой сын Артем».

Галина Огородник, г. Дунаевцы Хмельницкой обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 средние картофелины
● 1 средняя морковь
● 200 г маринованных опят
● 150 г консервированного горошка
● 200 г ветчины
● 200 г твердого сыра
● 3 яйца
● 100 г зеленого пука
● 1 п. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, морковь и яйца отварить.

2. Все нарезать мелкими кубиками, соединить, заправить майонезом.

3. Выложить салат на тарелку, украсить сверху целыми опятами, зеленым луком и яичным желтком.

Салат «Любимому»

«Этот салат очень полезен, особенно для мужчин. Почти все составляющие в нем – афродизиаки».

Виктория Ращинская, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г креветок
● 10 перепелиных яиц
● 200 г маслин без косточек
● 200 г листьев салата или пекинской капусты
● майонез (примерно 100 г)
● соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки отварить в подсоленной воде. Почистить.

2. Яйца отварить, почистить и поразать вдоль.

3. Маслины нарезать тоже вдоль.

4. Листья салата или капусту порвать на кусочки.

5. Креветки соединить с яйцами, маслинами, перемешать с майонезом.

6. Выложить на застеленную листьями салата глубокую тарелку.

Лосось под шубкой



Алла Филимонова, ул. Слинько, 12, кв. 96, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 4-5 картофелин, 2 морковки, 1 свекла, 3 яйца, 100 г твердого сыра, 1 б. консервов лосося, зеленый лук, 3 маринованных огурца, консервированный горошек, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца и овощи отварить, остудить, почистить.
2. Овощи по отдельности натереть на крупной терке.
3. Яйца и сыр потереть на мелкой терке.
4. Консервы размять вилкой, а зеленый лук мелко порезать.
5. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом): картофель, морковь, рыба, лук, огурцы, яйца, свекла, сыр.
6. Верх салата украсить сеточкой из майонеза и зеленым горошком.

Ольга Капустяк, м. Львів

Салат «Чудо в пір'ях»

ПОТРІБНО

● 1 цибулина, 3-4 варені картоплини, 100 г голландського сиру, 3 варених яйця, 1 б. шпротів в олії, 1 п. чіпсів, майонез

ПРИГОТУВАННЯ

1. Цибулю дрібно порізати, а картоплю, сир та яйця потерти на дрібній терці.
2. Шпроти викласти на тарілку так, щоб їхні хвостики виглядали за край тарілки.
3. На шпроти викласти рашту інгредієнтів в такій послідовності: цибуля, картопля, сир та яйця.
4. Зверху щедро полити майонезом та прикрасити чіпсами.

«Галети»

ПОТРІБНО

● 250 г голландського сиру
● 600 г борошна
● 250 г маргарину
● 2 яйця
● по 125 г сметани і майонезу
● 1 ч. л. соди, 2 ч. л. оцту, сіль, кмин

ПРИГОТУВАННЯ

1. Борошно просіяти і перетерти с натертим на терці маргарином.
2. На дрібній терці натерти сир і перемішати з борошном та маргарином.
3. Потім додати яйця, майонез, сметану, гашену оцтом соду, сіль та кмин.
4. Все ретельно перемішати і зробити кульки діаметром як 25 коп монети.
5. Кульки викладати в розігріту електровафельницю і підрум'янювати.



Поради від Ольги

● **Салат. Я іноді до салату додаю шар вареної моркви – тоді салат виходить яскравішим і смачнішим. Кожен шар за бажанням можна поливати майонезом.**

● **«Галети». Якщо бажаєте, щоб тісто було піснішим, маргарину потрібно брати половину порції (150 г), а решту – половину – молока. З цього тіста також можна зробити вафельні сирні трубочки, проте тісто в електровафельницю потрібно накладати трохи більше і головне – не дотримувати тісто до кінця, тобно не підрум'янювати як на галети, щоб воно було м'якішим та еластичнішим, тому ще гарячим його потрібно скрутити у трубочку.**



«Хочу предложить рецепт, который любит мой муж».

Янина Стоянец, ул. Гамалея, 21, кв. 69, г. Сумы

Голени в меду

ПОНАДОБИТСЯ

● куриные голени, окорока или крылья, специи для птицы, соль, перец, мед, лимонный сок, вино, твердый сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть под холодной водой куриные голени, промокнуть бумажным полотенцем и выложить в кастрюлю.
2. Посыпать специями, поперчить, посолить, полить медом, лимонным соком и оставить на 30 мин.
3. Выложить голени на противень, на каждый кусок положить сыр.
4. Поставить в духовку и запекать до готовности.

Куриный рулет с омлетом

Людмила Ринкевич, ул. Садовая, 60, с. Крымское Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 крупный окорочок, соль, перец, чеснок, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо отделить от кости целым куском, отбить, посолить, попарчить, посыпать мелко порезанным чесноком.
2. Смешать яйца с майонезом и пожарить омлет (с одной стороны на слабом огне под крышкой).
3. Омлет выложить на мясо, свернуть рулетом.
4. Выложить рулет в полиэтиленовый кулек, обмотать ниткой, опустить а кипяток и варить 40 мин.
5. Потом рулет вынуть и положить под пресс до остывания.



Салат «Подсолнух»



«Однажды я попробовала этот салат у своей тети и теперь готовлю его на все праздники. На фото: я оо своим сыном Владиком».

Марина Соболева, г. Чернигов

ПОНАДОБИТСЯ

● вареная свинина или куриный окорочок, лук, уксус, вода, сахар, соль, плавленый или твердый сыр, вареная морковь, вареные яйца, чернослив, чипсы, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь и яйца отварить, натереть на крупной терке.
2. Лук мелко порезать и замариновать в уксусе с водой, сахаром, солью.
3. Чернослив замочить в воде, порезать.
4. На большую круглую плоскую тарелку выкладывать слоями: порезанное небольшими кусочками мясо, полить майонезом; отжатый лук; сырок; морковь; яйца; полить майонезом; чернослив.
5. Сделать сеточку из майонеза и по кругу разложить чипсы.



Нежное мясо

Марія Андрущенко, с. Березівка Київської обл.

Домашня ковбаса варена

ПОТРІБНО

● 5 кг м'яса, 300 г сала, 0,5 л холодної води, 200 г крохмалю, сіль, перець, 2-3 ст. л. горілки (ф. 1)

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо 2 рази пропустити через м'ясорубку (ф. 2), а сало порізати дрібненькими шматочками (ф. 3).

2. Все посолити, поперчити і залишити на 5 год. у холодильнику.

3. Потім влити розведений у воді крохмаль (ф. 4), горілку і ретельно вимісити.

4. Начинити товсті оболонки або щільні целофанові пакети, перев'язати ниткою (ф. 5).

5. Варити 1 годину на слабкому вогні (ф. 6).

6. Потім ковбасу охолодити, зняти нитки (ф. 7) і порізати.

Лариса Кавун советует

● **В фарш можна добавить измельченный чеснок и специи.**

● **После отваривания колбасу можно подрумянить в духовке.**


1


2


3


4


5


6


7



«Мені дуже сподобався торт «Клеопатра» (№2, 2009). Ми його з мамою приготували на день народження мого молодшого брата Олександра. На свята ми готуємо наші улюблені страви, якими хочу поділитися з вами».

Людмила Юзвак, с. Лехновка Хмельницької обл.

Хозяюшки

Яловичина у цибулячому соусі

ПОТРІБНО

● 400 г яловичини, 1 л води, 2 цибулини, 2 ст. л. маргарину, 1,5 ст. л. борошна, сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. М'ясо проварити у підсоленій воді до напівготовності.
2. У 1/4 бульйону зварити почищену й порізану кружечками цибулю.
3. На маргарині підсмажити борошно, заправити ним цибулю.
4. Цим соусом залити м'ясо й варити до готовності.

Кучерявий пиріг

ПОТРІБНО

● 1 п. маргарину, 1 ст. л. жиру, 1 л банка борошна, 1 яйце, 1 ч. л. гашеної соди, варання будь-яке

ПРИГОТУВАННЯ

1. Маргарин і жир перетерти з борошном, додати яйце, гашену соду.
2. Тісто замісити і розділити на 2 частини.
3. Одну частину тіста розкатати на лист.
4. Другу покласти в морозильну камеру на декілька годин.
5. Першу частину тіста змастити варанням.
6. Вийняти з морозильної камери замерзле тісто, потерти поверх варення.
7. Залікати пиріг у духовці 1,5 год.

КОНКУРС!



Умеешь готовить и хочешь удивить своим кулинарным талантом? Присылай в редакцию письмо с рецептом и фото приготовленного блюда. У тебя обязательно получится, а ещё выиграешь призовые 50 грн.

См. стр. 66



«Больше всего люблю готовить праздничную еду».

Владислав Гребеля, 15 лет, г. Полтава

Печеночные «ежики»

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г куриной печени, 2 луковицы, 2 небольшие моркови, 1 кусок сала, 2 вареных яйца, по 100 г твердого сыра и сливочного масла, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень, лук, морковь и сало немного обжарить на слабом огне, охладить.
2. Потом вместе с яйцами и сливочным маслом пропустить через мясорубку.
3. Из полученной массы сформировать шарики, обвалять их в тертом сыре.
4. Шарики выложить горкой на блюдо и украсить зеленью.

Бутерброды «Крабовые»

Марина Мороз, г. Калиновка Винницкой обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ломтика пшеничного хлеба, 4 крабовые палочки, 1 вареное яйцо, 3 ч. л. консервированной кукурузы, 2 ч. л. майонеза, перец молотый, сливочное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки и яйцо измельчить.
2. Добавить кукурузу, майонез, поперчить и перемешать.
3. Хлеб обжарить на сливочном масле, выложить на него массу из крабовых палочек и кукурузы.
4. Бутерброды прогреть в микроволновой печи при средней мощности 20 секунд.

Торт «Восторг»



Ирина Полуянова, г. Днепропетровск

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1,5 ст. муки, 2 яйца, 1 ч. л соды, 1 ст. молока, 1 ст. л. корицы, 100 г маргарина

Для начинки:

● 3 яблока, 1/2 ст. сахара

Для глазури:

● 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2 ст. л. какао, 5 ст. л. сахара

Для украшения:

● 1 банан, грецкие орехи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Растопить маргарин с сахаром, вылить в емкость, вбить яйцо, добавить соду, сахар, соль, потом влить молоко, всыпать муку и корицу. Тщательно перемешать.
2. Начинка. Яблоки порезать, добавить сахар и варить до золотистого цвета сахара.
3. Глазурь. Растопить масло, добавить сахар, какао, сметану и перемешать.
4. Сформировать 4 коржа, испечь.
5. Коржи перемазать яблочной начинкой.
6. Верхний корж полить глазурью.
7. Украсить бананом и орехами.

Для внуков



«Так готовила моя бабушка. Сейчас я сама бабушка и всегда готовлю для своей семьи витаминный винегрет».

Нина Лебедь, г. Харьков

Винегрет по-макарьевски

ПОНАДОБИТСЯ

● 5-6 картофелин, 1 крупная свекла, 2 морковки, 2-3 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. красной смородины (или смеси красной и белой смородины), 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, свеклу и морковь отварить, охладить, почистить и порезать мелкими дольками.
2. Так же порезать огурцы.
3. Мелко порезать зеленый лук.
4. Все овощи соединить, добавить ягоды смородины, хорошо перемешать, посолить и заправить растительным маслом.
5. Украсить листьями и ягодами смородины.

Сальники

Галина Тяглая, пгт Камышевка Запорожской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг говяжьей печени, свиная сетка, 300 г сала, 1 крупная луковица, 2 яйца, 1/2 ст. риса, соль, перец, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную сетку вымочить в холодной воде, промыть и порезать квадратиками.
2. Начинка. Лук обжарить и пропустить через мясорубку вместе с печенью и салом. Добавить рис, яйца, посолить, поперчить, перемешать.
3. В куски сетки выложить фарш, завернуть как на голубцы и обжарить с обеих сторон на масле.
4. Сложить сальники в казанок, добавить стакан воды и потушить 20 мин.



КОНКУРС!



Хозяюшки любят рубрику «Бабушкина школа». В ней вы делитесь проверенными временем рецептами, даёте полезные советы. Ждём ваших писем (фото обязательно). Приз за опубликованный рецепт – 50 грн.

См. стр. 66



Лидия Федорченко, г. Мелитополь Запорожской обл.

«Гнезда птиц»

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 вареных яиц, 700 г свинины, 3 ст. вареного риса, 100 г изюма, 100 г сливочного масла, 200 г сухих грибов (темных), петрушка, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину порезать на 8 частей, отбить, посолить, поперчить.
2. Каждое яйцо полностью обернуть отбитым куском мяса и замотать много раз ниткой.
3. Изделия обжарить в казанке на растительном масле до готовности.
4. Когда изделия остынут, снять нитки и разрезать пополам.
5. Рис смазать сливочным маслом, добавить распаренный изюм и выложить на блюдо.
5. На рис выложить «гнезда», сделав в рисе углубление.
7. Сухие грибы отварить, порезать мелкой соломкой и разложить вокруг «гнезд».

Салат с редисом

«На фото: я с внуками».

Таисия Мороз, г. Днепропетровск



ПОНАДОБИТСЯ

● 2-3 пучка молодого редиса, по 1 пучку зелени петрушки, укропа, зеленого лука и базилика, 4 вареных яйца

Для заправки:

● по 100 г обезжиренного йогурта и жирной сметаны, 1-2 ч. л. острой горчицы, по 1 ч. л. лимонного сока и оливкового масла, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редис порезать сначала кружочками, затем – брусочками.
2. Зелень и лук промыть, обсушить, порубить.
3. Все компоненты для заправки соединить и перемешать.
4. Редис, зелень, лук соединить, полить заправкой и перемешать.
5. Выложить салат в глубокую тарелку и украсить дольками яиц.

Домашний хлеб «Заветный»



Зоя Романенко, г. Бердянск Запорожской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 ч. л. сухих дрожжей или 20 г твердых дрожжей, 1 ст. теплой воды или молока, 0,5 л воды, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, мука (примерно 1 кг 200 г)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи растворить в 1 ст. теплой воды или молока, добавить сахар.
2. В 0,5 л теплой воды добавить столько муки, чтобы раствор был консистенции густой сметаны, затем добавить растительное масло и подошедшие дрожжи, хорошо перемешать и поставить в теплое место.
3. Опара должна подняться дважды, а на третий раз добавить оставшуюся муку и хорошо вымесить тесто.
4. Тесто разложить в смазанные жиром формы, дать подойти и выпекать в духовке около часа.



Салат

«А знаете ли вы... Настой листьев салата (20 г на 200 мл воды) действует как успокаивающее и снотворное средство. Солить листья салата не нужно – их прекрасный нежный вкус обогащается соком лимона. На фото: моя невестка Оксана».

Валерия Билевич, г. Севастополь

Салат «Весеннее равноденствие»

ПОНАДОБИТСЯ

- по 30-50 г салата, щавеля, листьев крапивы и одуванчика, фенхеля, 5-7 вареных яиц, сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Всю зелень промыть, а листья одуванчика замочить в соленой воде.
2. Зелень подсушить, крупно порвать, перемешать.
3. Выложить зелень слоями, поливая сметаной, и пересыпать порезанными яйцами.

Салат «Изумруд»

«Сегодня известны десятки сортов листового салата – полло-россо, руккола, ромен, эндивий, портулак, кресс. Все они малокалорийны, богаты витаминами и минеральными веществами, приятны на вкус и глаз».

Елена Гончаренко, г. Полтава

ПОНАДОБИТСЯ

- листья свежего зеленого салата, 1 плавленый сырок, 1 вареное яйцо, 1 крупный зубок чеснока, небольшой пучок укропа, майонез, 1 свежий огурец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Потереть на терке плавленый сырок и яйцо, добавить измельченный чеснок и укроп.
2. Заправить майонезом и хорошо перемешать.
3. Листья салата разрезать вдоль на две половинки и вырезать утолщение.
4. На готовую салатную заготовку положить сырную начинку и свернуть в рулетик.

КОНКУРС!

В июльском номере любимым продуктом будет дыня. Пришли письмо с фото и получи шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66





Время приготовления: 2 ч 30 мин.
Количество порций: 8

Рома Равіцька, м. Дрогобич Львівської обл.

Торт «Бейжа»

ПОТРІБНО

Для тіста 1:

- 6 яєць, 1 лимон, 3 скл. маку, по 1 ч. л. кориці, амонію і порошку до печива, 3 ст. л. сухарів, борошно 1 скл.

Для тіста 2:

- 4 яйця, 150 г цукрової пудри, 100 г борошна

Для тіста 3:

- 2 яйця, по 1 ч. л. амонію і порошку до печива, 200 г цукру, 1 скл. кислої сметани, 1,5 скл. борошна, 200 г горіхів

Для крема:

- 0,5 б. вареного згущеного молока, 300 г вершкового масла

Ще потрібно:

- галяретки (червоного і зеленого кольору), масляний крем, кокосова стружка різного кольору

ПРИГОТУВАННЯ

1. Тісто 1. Мак запарити, 2 рази перемолоти і додати жовтки. Білки збити з цукром, додати до маку з жовтками. Потім всипати порошок, амоній, корицю, сік і цедру лимона, добре вимішати. Випекти корж, а коли охолоне – розрізати навпіл.
2. Тісто 2. Білки збити в піну. Жовтки збити з цукровою пудрою, змішати з білками, додати борошно. Випекти корж (близько 20 хв.). Коли корж охолоне, вирізати кружечки маленькою чаркою.
3. Тісто 3. Білки збити в піну. Жовтки взбити з цукром і додати до білків. Потім ввести борошно, збити. Додати молоті горіхи, амоній, порошок до печива, сметану і добре вимісити. Випекти корж (близько 50 хв.), коли охолоне – розрізати навпіл.
4. Крем. Згущене молоко збити с вершковим маслом.
5. Галяретки розвести в меншій кількості води, ніж вказано на упаковці.
6. Горіховий корж змастити кремом, потім викласти корж з маком, змастити крамом, потім бісквіт – в дірочки залити галяретку червону і зелену – через одну.
7. Коли галяретки трохи застигнуть, додати в дірочки зверху крем.
8. Потім викласти корж з маком, крем, зверху горіховий корж і знову крем.
9. Прикрасити торт.

Лариса Кавун советует

- **К маку можно добавить немного манной крупы, она уберет лишнюю влагу.**
- **Готовое бисквитное тесто сохранять нельзя. Его нужнс немедленнс выпекать при t 170-200°С.**

Свадьба – праздник веселый и шумный

«Живем мы с мужем Русланом и дочкой Кариной в поселке Покровское. Я хочу рассказать о самом большом празднике в жизни каждой семьи – свадьбе».

Инна Рыбалка,
пер. Московский, 6 б,
пгт Покровское
Днепропетровской обл.



Начинают праздновать свадьбы в нашей местности в основном в субботу. Утром жених с бояриным подъезжают к воротам дома невесты, где их уже ожидают сваты. И тут начинается такое! Шум, гам, свист, иногда доходит до штурма ворот! Все-таки выкуп невесты! Но сваты у нас – дядьки не промах и от своей цены не отступают – невеста на вес золота. После выкупа жениху приходится выпить стопку первоклассного первака, на дне которой лежит ключ от избы. В доме, поцеловав невесту, жених присматривается, что ему будущая теща приготовила перекусить перед дорогой в загс. А там: буженина под медовым соусом, колбаса домашняя, щедро порезанная крупными кусками, бутерброды с икрой и 100 грамов для храбрости.

Ну, пора и под венец! При выходе из избы молодых посыпают пшеницей с монетами и конфетами – чтобы хлеб на столе всегда был, деньги водились и жизнь была сладкой. После церемонии молодежь едет на природу. Перед этим объезжают 3 моста, петляя разными проселочными дорогами, чтобы невеста к матери с жалобами не приходила.

Потом едут к жениху домой. Там встречают уже мужа и жену родители с иконами и хлебом, благословляют их. Потом молодожены вместе откусывают хлеб. У кого больше кусок – тот будет главнее в семье. Свекровь ведет молодых в дом и трижды обводит вокруг стола, обвязав руки рушником и говоря пожелания добра и счастья.

После этого начинается самое главное застолье. Эх, до чего же богат свадебный стол, особенно в летнюю пору! Огурчики, помидоры, квашеная капуста, копченый гусь со шпиком, куры и утки жареные, поросенок запеченный, блинчики мясные и творожные, фаршированный перец, голубцы-молодцы, зайчатина со сметаной, буженина, салаты, печеночный торт, грибочки маринованные и жареные, щука фаршированная, ребра жареные и множество других яств. У молодых в трехлитровой банке стоят на столе «Дывги» (сладкая выпечка). Позже невеста раздает их незамужним своим подругам. За первым столом поздравляют молодых родители.

КОНКУРС!

Пришли письмо с рассказом о своём городе или селе, ваших кулинарных традициях (обязательно 3-4 фото). Приз за опубликованный рассказ – 100 грн.

См. стр. 66

За вторым столом поздравляют гости и дарят, кто подарки, а кто деньги, которые кладут в закатанную с прорезью банку. А молодые в обмен дают им «шишки» и 100 граммов. Свадьбу ведет тамада. Она и определяет следующий ход свадьбы – стол – танцы – конкурсы. Поздним вечером начинается обрядовая часть: свекровь при свечах снимает с невесты фату и одевает платок. Потом молодые вместе вносят торт и разрезают его одним ножом.



На следующий день рано утром молодые собираются венчаться. До этого обязательно должен быть приготовлен горячий супчик. Второй день называют «Куры». Вход в этот день платный. Во дворе появляются цыгане, врачи, колдуны. Они шумной толпой едут на рынок и покупают там всякую всячину родителям молодоженов: вещи, мыло, большой таз и многое другое. Родителей садят в садовые тачки или прицеп и везут купать на речку. Там, облив их с ног до головы водой, одевают и катают на лодке. Потом родителей доставляют домой, где продолжается веселье и застолье, при котором обязательно объявляют подаренную на совместную жизнь сумму денег.

Вот так весело и шумно у нас проходят свадьбы.

Коровай

«Моя тьотя Таня випікає дуже смачні та красиві короваї. Її вироби були на виставках, а скільки пар нашого міста, району, Білої Церкви та інших міст отримали благословення під її короваями. Скільки хлопців ходили свататися з приготованими нею весільним хлібом та шишками».

Тетяна Жиленко, вул. Набережна, 4, кв. 70, м. Переяслав-Хмельницький Київської обл.

ПОТРІБНО

● 1 кг 580 г борошна, 300 г цукру, 200 г маргарину, 4 яйця, 100 г дріжджів, 200 г молока, 2 п. ванільного цукру, сіль

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великий посуд всипати цукор, сіль, яйця, додати м'який маргарин, ванілін.
2. У теплому молоці розчинити дріжджі.
3. Всю масу добре перемішати, всипати борошно, замісити тісто і поступово додати тепле молоко. Тісто повинно бути середньої густоти.
4. Далі цю масу розділити на 2 частини.
5. На змащену форму посередині покласти половину сформованого тіста.
6. Другу половину розділити навпіл, зробити косу і викласти косу навколо тіста ближче до країв форми.
7. Коли коровай підійде, змастити збитими яйцями і випікати до готовності.



Всего за 2 недели

«Очень тяжело сбросить лишний вес, особенно когда вокруг столько искушений. Нам жизнь дана, чтобы бороться, так давайте же, девочки, бороться за саою красоту. Хочу поделиться с вами диетами, которые помогут поправить здоровье и обрести красоту. Помимо диеты необходимо каждое утро делать зарядку не менее 10 мин».

Татьяна Шевченко, г. Мариуполь Донецкой обл.





Диеты для похудения

Полужидкая

(за 6 дней потеря веса 3-5 кг)

1 день: 1,5 л молока
2 день: 2 л простокваши
3 день: 6 вареных яиц
4 день: 400 г отварной говядины
5 день: 600 г овощей
6 день: 1,5 кг фруктов

Овощная

(за 14 дней потеря веса до 10 кг)

ЗАВТРАК
- 1 ст. овощного сока
- 2 картофелины вареные в мундире без соли
- чай с лимоном

ОБЕД
- салат (огурцы, помидоры, зелень, лимон)
- 1 вареная картофелина
- кофе с лимоном

УЖИН
- тушеные овощи, заправленные лимонным соком,чай

«Хочу предложить рецепт для смягчения обветренных губ, а также луковую маску для лица, которая предупреждает появление морщин и обогащает кожу витаминами».

Наталия Кранивка, с. Дружба Полтавской обл.



Творожная маска для обветренных губ

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 ч. л. творога
- 1 ч. л. морковного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог перемешать с морковным соком.
2. Наносить маску на губы каждое утро на 10 мин, затем аккуратно снять салфеткой.

Луковая маска для лица

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 луковица, 100 г сливок, 1 яичный желток

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук натереть на терке, смешать со сливками, взбитым желтком.
2. Нанести маску на лицо на 10-15 мин.
3. Веки можно накрыть ватными кружочками с настоем ромашки.
4. Смыть маску теплой водой.

КОНКУРС!

Поделись проверенными чудо-рецептами, которые помогли тебе справиться с лишним весом или же просто оздоровили организм (фото обязательно). Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66



Щедрые угощения

«Веселая история приключилась со мной и моей подругой из Румынии. Договорились мы семьями встретиться в праздничный день. Подруга сказала, что приготовит «Сармале». Я решила приготовить традиционные голубцы из капусты, квашенной в головках. И каково же было наше удивление, когда мы увидели наши блюда! Оказалось – они большие родственники, вот только приготовлены поразному».

Валентина Жицкая,
г. Днепродзержинск Днепропетровской обл.

Голубцы «Сармале»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 головка свежей капусты, 600 г жирной свинины, 250 г риса, 1-2 луковицы, 250-300 г копченостей (рабрышки, ветчина), 300 г квашеной наразной капусты, 500 г бульона, 200 г сметаны, зелень петрушки, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В капусте вырезать кочерыжку и пропарить в кастрюле с кипящей подсоленной водой. Разобрать на листики и удалить утолщения.
2. Начинка. Свинину пропустить через мясорубку, соединить с сырым рисом, мелко порезанным луком, посолить, поперчить.
3. Начинку выложить на листья капусты, свернуть трубочкой.
4. На дно кастрюли уложить копченые ребрышки, затем слой свернутых трубочкой «сармале», пересыпать квашеной капустой и кусочками ветчины и так до конца кастрюли.
5. Залить горячим подсоленным бульоном и готовить в духовке или на плите до полной готовности (40-60 мин).
6. Подавать со сметаной и зеленью.



Есть ли в твоей семье традиционные блюда, в состав которых входит сало? Присылай в редакцию рецепт (фото обязательно). Авторы всех опубликованных рецептов получат призовые 50 грн.

См. стр. 66



«На фото: я, рядом со мной дочь Липя, внук Ваня и моя подруга Ольга Андреевна».

Галина Акопова, с. Вишневое, АР Крым

Жюльен

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г вареного куриного филе, 500 г грибов (любых), 1 луковица, 100 г сливочного масла, 1-2 ст. л. муки, 250 г сметаны, соль, 200 г твердого сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе и грибы по отдельности отварить.
2. Лук мелко порезать и подрумянить на сливочном масле.
3. Потом всыпать муку, немного подрумянить и добавить порезанное мелкими кубиками куриное филе, измельченные грибы.
4. Все залить сметаной, посолить, перемешать.
5. Выложить эту массу в небольшую порционную посуду, посыпать тертым сыром, выложить по кусочку масла и поставить в духовку, чтобы расплавился сыр.
5. Подавать горячим.

Аджапсандал

ПОНАДОБИТСЯ

● по 1 кг картофеля, баклажанов, помидоров, 3 луковицы, 600 г мяса (лучше баранины), зелень, соль, перец, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать слоями в кастрюлю: крупно порезанный картофель, порезанные кубиками баклажаны, полукольца лука, кусочки мяса, посолить, поперчить, посыпать специями, рубленой зеленью и выложить кружочки помидоров.
2. Слои повторить еще раз.
3. Накрыть кастрюлю крышкой и готовить на слабом огне 40-60 мин.
4. При подаче на стол слои не перемешивать. Для вкуса в аджапсандал можно добавить сливочное масло.

«Мясо по-японски»



«Предлагаю свое оригинальное блюдо. На фото: моя дочь Алина».

Наталья Славинская,
г. Вознесенск Николаевской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг мяса, 0,5 л кефира, 2-3 яйца, 1 ч. л. соды, 1,5-2 ст. муки, 2 сырые картофелины, 2-3 морковки, 2-3 луковицы, 2 зубка чеснока, соль, перец, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо порезать тонкими полосками, посолить, поперчить, перемешать с толченым чесноком и оставить на 2 ч.
2. Из кефира, яиц, соды и муки замесить тесто, как на оладьи.
3. Морковь и картофель натереть на крупной терке и выложить в тесто.
4. Потом выложить мелко порезанный лук, маринованное мясо, перемешать, посолить.
5. Жарить как оладьи, на растительном масле.
6. Подавать можно со сметаной.

Превосходно нежный вкус



Ольга Слободянюк, г. Одесса

«Голуби»

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л банки муки (с горкой), 250 г маргарина, 100 г сметаны, 3 яйца, 30 грецких орехов или жареного арахиса, 1 ст. сахара, ванилин, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку порубить с маргарином, добавить сметану, 3 желтка (белки нужны будут для начинки).
2. Замесить тесто, разделить на 40 частей.
3. С этих частей скатать шарики и поставить на холод до утра. Белки тоже держать в холода.
4. Начинка. Взбить белки с сахаром (сахар всыпать постепенно). Орехи измельчить. Все смешать, добавить ваниль.
5. Шарики очень тонко раскатать, положить на середину 1 ч. л. начинки, затем сложить вдвое, а затем еще раз и, не заклеивая края, выложить на противень, смазанный растительным маслом.
6. Выпекать в духовке при t 180°C.
7. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

КОНКУРС!



Сладости любят многие, а вот готовить их? Если ты готовишь вкусные сладости и хочешь поделиться рецептом – присылай письмо с фото. Авторы всех опубликованных рецептов гарантированно получат призовые 50 грн. **См. стр. 66**

Доброго дня, редакціє!



Дуже радісно було побачити свій опублікований лист. Ось і сьогодні хочу подякувати людям, чиї страви я готувала на свята. Велике спасибі Людмилі Недокус за «Вафлі з кремом» (№7, 2008), Тетяні Шулепі за торт «Ягідка» (№8, 2008), Ніні Панич за «Шампіньйони з сюрпризом» (№9, 2008), Наталії Зелик за м'ясний пиріг «Крокодил» (№10, 2008), Олені Єпур за салат «Вікторія» (№12, 2008). З кожним випуском все більше дивуюсь майстерності українських господинь!

Руслана Поліщук, с. Карначівка Тернопільської обл.



Марьяна Физер, г. Свалява Закарпатской обл.

Творожный торт

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 3 яйца, 150 г сахара, 1 п. ванильного сахара, лимонная цедра, 2 ст. л. холодной воды, 150 г муки, 1 п. разрыхлителя

Для крема:

● 25 г желатина, 1 кг домашнего творога, 250 г сахара, 1 п. ванильного сахара, немного лимонной цедры, 0,5 л сметаны, 0,5 л молока

Для украшения:

● 2 киви, 1 банан, 1 п. желе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Взбить миксером желтки с сахаром, ванильным сахаром, лимонной цедрой и 2 ст. л. холодной воды. Муку смешать с разрыхлителем и добавить в массу. Отдельно взбить яичные белки и аккуратно соединить с тестом.
2. Смазать круглую форму жиром, посыпать мукой, выложить тесто и выпекать 20-30 мин при t 180-200°C.
3. Крем. Желатин залить 75 г воды и оставить набухать. Творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, ванильный сахар, немного цедры, сметану, молоко и взбить миксером. Желатин нагреть и соединить с творожной массой.
4. Круглую форму смазать маслом, влить творожную массу, потом выложить корж и поставить в холодильник.
5. Когда застынет – перевернуть, украсить киви, бананом, залить желе и охладить.

Кексы

Екатерина Кондратюк, с. Алексеевка Кировоградской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца, 1 ст. сахара, 200 г майонеза, 1 ч. л. соды, 200 г изюма, 2,5 ст. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца растереть с сахаром, добавить майонез, соду, гашенную уксусом, изюм, муку, тщательно перемешать.
2. Выложить тесто в смазанные жиром формочки и выпекать 15-20 мин.
3. Готовые кексы можно посыпать сахарной пудрой.

Сатьябама бурфі

«Хочу поділитися рецептом індійської кухні».

Ольга Куниця, м. Київ

ПОТРІБНО

● 100 г вершкового масла
● 1/3 скл. молока
● 1 скл. цукру
● 250-300 г сухого молока



ПРИГОТУВАННЯ

1. Розтопити в казанку або на сковорідці масло, додати молоко і цукор.
2. Варити до повного розчинення цукру, зняти з плити і трохи охолодити.
3. Всипати в казанок потроху сухе молоко, вимішати, щоб не було грудочок.
4. Викласти масу пластом товщиною 0,5 см на змащений олією лист або дошку і залишити на кілька годин або на ніч, прикривши, щоб не підсихав.
5. Далі порізати гарячим ножем на ромбики.

Поради від Ольги

● Від кількості сухого молока залежить консистенція – можна зробити масу м'якішою, щоб піпити всілякі фігурки.

● Головне пам'ятати – коли маса застигне, то стане твердішою. Більше ніж 300 г сухого молока додавати не варто.

Торт «Киевский»



«На фото: моя дочь Люда с крестницей Настей».

Ирина Коновал,
пгт Просяная
Днепропетровской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 8 яичных белков, 230 г сахара, 150 г орехов, 200 г муки, 1 г ванили

Для крема:

● 55 г сахара, 2 яичных желтка, 30 г воды, 200 г сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 10 г какао, 2 г коньяка или ванильной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Белки взбить в пышную пену, добавить сахар и, продолжая взбивать, понемногу добавить мелко нарезанные орехи, муку, ваниль.

2. Тесто разделить на 3 части и выпечь коржи по 1,5 ч каждый (противень застелить бумагой для выпекания).

3. Крем. Сахар, желтки, воду проварить, добавить сгущенное молоко, масло, коньяк, какао, ванильную пудру. Охладить и взбить.

4. Коржи смазать кремом и украсить.

Ірина Самчук,
с. Світязь
Волинської обл.



Торт «Ну, постривай!»

ПОТРІБНО

Для тіста:

● 1 скл. кислого молока, 1 ч. л. соди, 1 скл. цукру, 3 ст. л. какао, 1 скл. борошна

Для крему:

● 300 г сметани, 200 г цукру, харчовий барвник

Для прикраси:

● кокосова стружка, шоколад

ПРИГОТУВАННЯ

1. Соду погасити кислим молоком, додати цукор, какао, борошно.

2. Випекти 3 коржі у формі серця.

3. Крем. Сметану збити з цукром.

4. Змастити охолоджені коржі кремом.

5. Зверху розтопленим шоколадом намалювати вовка і зайця.

6. Розфарбувати звірят кремом (додати харчовий барвник) і посипати кольоровою кокосовою стружкою.

«Зефирные облака»

Анна Токмакова,
г. Севастополь



ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г зефира (белого и розового), 0,5 л сливок 27-33%, 3 банана, 2 апельсина, 300 г клубники (вишни, малины), сок половины лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Каждую половинку зефира разрезеть на 2 пластины.

2. На блюдо выкладывать: слой белого зефира, взбитые сливки, фрукты (бананы сбрызнуть соком лимона), слой розового зефира и т. д.

3. Украшать торт перед подачей на стол.



Надежда Таращенко,
ул. Советская, 18,
с. Радсад Николаевской обл.

Королевский торт

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 300 г муки, 200 г маргарина, 0,5 ст. сахара или сахарной пудры, 3 яичных желтка, 0,5 ч. л. гашенной уксусом соды

Для «птичьего молока»:

● 5 белков, 1 ст. сахара, 2 ст. л. желатина

Для крема:

● 0,5 ст. молока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. орехов, 200 г сливочного масла

Еще понадобится:

● смородиновое варенье или повидло, шоколадная глазурь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, разделить на 3 части.

2. Выпечь на бумаге, пропитанной жиром, 3 коржа.

3. Корж смазать вареньем, накрыть вторым коржом, выложить «птичье молоко».

4. Накрыть третьим коржом, смазать кремом, потом вареньем и глазурью.

5. «Птичье молоко». Желатин замочить, потом довести до кипения, но не кипятить и охладить. Яичные белки взбить с сахаром, влить желатин.

6. Крем. Вскипятить молоко с сахаром. Всыпать орехи и довести до кипения, но не кипятить. Массу остудить, добавить сливочное масло, взбить до пышной массы.

Тісто для пиріжків

«На фото: моя донечка».

Настасія Пойгін,
с. Черешенька
Чернівецької обл.



ПОТРІБНО

● 1 л молока або кефіру, 100 г дріжджів, 50 г горілки, 4 яйця, 1 п. маргарину, 100 г олії, 1-2 ч. л. солі, 2 кг борошна, 1-2 скл. цукру (в залежності від начинки), 3 п. ванільного цукру

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити тісто і поставити в тепле місце на 2 год. Начинку приготувати в залежності від того, до яких страв пиріжки подавати.

Печенье «Глазунья»

Галина Майская,
с. Слобода Мурафская
Винницкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

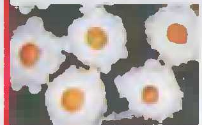
● 3 яичных желтка, 1,5 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 250 г маргарина, по 1 ч. л. соли и гашеной соды, 600 г муки

Для глазури:

● 3 яичных белка, 450 г сахарной пудры, несколько капель лимонного сока

Еще понадобится:

● 0,5 л банка абрикос консервированных или свежих



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто. Желтки растереть с 1 ст. сахара, постепенно добавить сметану, потом мягкий маргарин, соль, гашеную соду, муку и замесить тесто.

2. Из теста сделать небольшие лепешки и разложить их на смазанный маслом противень. Между лепешками оставлять большие промежутки, так как они сильно увеличатся в объеме.

3. Половинки абрикос выложить на подготовленные лепешки.

4. Остальную часть лепешки залить приготовленной глазурью.

5. Глазурь. Сахарную пудру вымесить до однородного состояния с яичными белками и соком лимона.

6. Поставить изделия в духовку (заранее не нагревать) и выпекать 20-30 мин.



Эх, ухнем!

Медовая курица

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 курица, 5-6 картофелин, соль

Для маринада:

- 1-2 ст. л. лимонного сока, 1-2 ст. л. меда, 2 ст. л. оливкового масла (можно подсолнечного), соль, перец, чеснок, паприка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу промыть, дать стечь воде.
2. Все ингредиенты для маринада хорошо перемешать.
3. Выложить тушку в глубокую миску, полить маринадом и оставить на 3-4 ч.
4. Курицу вынуть из маринада, немного обжарить на сковороде.
5. Затем выложить курицу на противень, полить жиром из сковороды, разложить порезанный кружочками подсоленный картофель и запекать.

«Хочу сказать всем мужчинам, чтобы не боялись и не ленились, а экспериментировали на кухне!»

Иван Макухин, г. Измаил Одесской обл.

Добрый день, уважаемая редакция!



Не место мужикам
на кухне,
Подчас прекрасный
пол злословит!
Я выписал журнал чудесный,
Зовется он «Люблю готовить!».

Люблю готовить борщ, котлеты,
Салат банановый, заморский,
Я выслал в ваш журнал рецепт свой
Паштета вкусного «Шахтерский».

В журнале вашем прижились
Мужчины славные на кухне,
Чтоб милым дамам доказать,
Что могут мужики «Эх, ухнем!».

Попал в когорту награжденных,
Пусть скромный приз – полсотни гривен.
В душе поэта лучик солнца
И чувств прекрасных светлый ливень!

Теперь жена моя Людмила
Не шутит горько, не злословит.
Желаю творческих успехов
Тебе, журнал «Люблю готовить!».

Николай Беловолов,
пгт Старобешево Донецкой обл.

КОНКУРС!



Дорогие мужчины! Поделитесь своим умением готовить, порадуйте женщин. Присылайте в редакцию рецепт с фото приготовленного вами блюда. Авторы всех опубликованных рецептов получат призовые 50 грн.

См. стр. 66



Евгений Чернышов,
г. Мелитополь

Салат «Казанова»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 б. консервов лосося в масле, 3 вареных яйца, 1 б. мексиканской смеси, 200 г твердого сыра, 1 яблоко, 200 г моркови по-корейски, майонез, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями на блюдо: 1-й слой: размятые вилкой консервы; 2-й слой: потертые на крупной терке яйца, майонез; 3-й слой: мексиканская смесь; 4-й слой: потертый на крупной терке сыр, майонез; 5-й слой: потертое на крупной терке яблоко; 6-й слой: морковь по-корейски.
2. Украсить салат майонезом и зеленью.

Шашлык «Фирменный»

«Мой муж очень вкусно готовит. У него есть свой фирменный рецепт шашлыка – гости от него в восторге! На фото: мой муж».

Елена Захарченко,
г. Кировоград



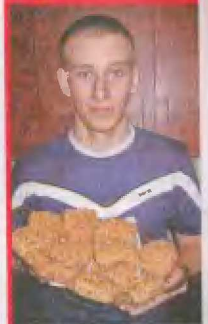
ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг куриного филе
- 1 кг подчеревины
- соль, перец
- майонез
- деравянные шампура

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе порезать полосками 1-1,5 см. Также порезать подчеревину. Полосок должно быть одинаковое количество.
2. Все посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать и оставить на 2 ч.
3. На полоску филе выложить полоску подчеревины, сделать шарик, одеть на шампур. На 1 шампур 3-4 изделия.
4. Готовить шашлык в духовке при t 180-200°С до золотистого цвета.

Печенье «Эконом»



«Моя мама каждый месяц покупает ваш журнал и балует нас разными вкусняшками. Я охотно помогаю ей готовить и поэтому хочу поделиться своим рецептом ».

Сергей Козлов,
г. Краматорск
Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. сыворотки (можно рассола)
- 1 ст. сахара
- 50 г растительного масла
- 1 ч. л. соды, ванилин
- 0,5 ч. л. лимонной кислоты
- 3 ст. муки
- 1,5-2 ст. рубленых орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты, кроме орехов, перемешать и замесить тесто.
2. Сделать из теста шарики, обвалять их в рубленых орехах.
3. Выложить изделия на противень и выпекать до готовности.

Творог с кальцием

Вскипятить свежее молоко, добавить к нему хлорид кальция (продается в аптеке в ампулах) с расчетом: 10 мл хлорида кальция на 0,5 л молока. На сырковую массу идет приблизительно 8-9 л молока. Когда добавили хлорид кальция, перемешать и снять с огня. Молоко сразу сворачивается. Если такой творог поставить под пресс, то получится вкусный домашний сыр. Можно такой сырок сделать соленый, тогда в молоко нужно добавить 1 ч. л. соли на 3 л молока.

Галина Майская,
с. Слобода Мурафская
Винницкой обл.

Декоративна мастика

Хочу поділитися рецептом приготування мастики, за допомогою якої можна виготовляти квіти, теаринок, прикрашувати торти.



5 г желатину замочити в 25 г холодної води на 10-15 хв. Потім розтопити, але не доводити до кипіння. 250 г цукрової пудри просіяти, поступово додати до желатину, добре вимісити, додати кілька крапель гліцерину або 5 г вершкового масла. Мастика не повинна липнути до рук. Якщо липне – додати трохи пудри, якщо кришиться – лимонного соку. Потім додати харчовий барвник, вимісити. Під час роботи



мастику тримати в плівці, бо маса швидко засихає.

З мастики можна виготовляти фігурки за допомогою формочок. Для цього мастику тонко розкачати, посипати поверхню крохмалем чи пудрою, а потім вирізати фігурки. Ножем чи загостреною паличкою можна наносити візерунки. Також фігурки можна вирізати ножем, використовуючи трафарети, або без них. Можна виготовляти тварин чи казкових персонажів методом ліпки. Готові вироби потрібно сушити 12 год. Якщо хочете, щоб вироби були блискучі, – покрийте їх за допомогою пензлика яєчним білком.

Наталія Дмитрик,
м. Коломия
Івано-Франківської обл.

Випічка

Коли тісто замішуєте на маргарині, сіль не додавайте, бо маргарин підсолений.

При випіканні пісочних кошиків на тісто, яким вистелені формочки, покладіть декілька квасолин. Квасолинки не дадуть тісту піднятися. Коли кошики спечуться до половини, квасолю потрібно прибрати.

Родзинки у кексі не осядуть на дно, якщо перед вживанням посипати його борошном.

Різне

Щоб черстве печиво стало свіжішим, змастіть його холодною водою і поставте на декілька хвилин у гарячу духовку.

При смаженні пампушок додайте в тісто 1 ст. л. спирту. Тоді тісто менше вбиратиме жир.

Якщо сир кислий, його слід залити на годину молоком і перемішати. Потім добре віджати у серветці. Це можна повторювати, доки сир не набере приємного запаху і смаку.

Наталія Бурбан,
вул. Крушельницької,
19 а, кв. 11, м. Львів

Пишите нам!

На этих страничках вы можете задавать вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться советами!

Лучшая краска для пасхальных яиц

В чистый четверг бабушка, как всегда, красила яйца. Магазинных красок она не признавала и всегда использовала луковую шелуху. Пока крашенки варились, мы убирали в квартире. Минут через 15 бабушка попросила моего брата выключить плиту. Вернувшись, он был весьма удивлен и поинтересовался у бабушки, а чем варятся яйца. Бабушка ответила, что это «лучшая краска для пасхальных яиц». Надо только дать им настояться часок под крышкой. Уже не помню, кто первым открыл крышку кастрюли, но нашему удивлению не было границ! Мы увидели застывшую непонятного цвета массу, на поверхности которой лежали совсем не приелекательного цвета яйца.



Я с трудом «выковыряла» одно яйцо из кастрюли. На удивление запах был довольно приятный, а братишка даже рискнул попробовать. Вкус оказался сладким. И вдруг нас осенило! Бабушка сварила мамин десерт! К Пасхе мама приготовила разноцветное желе и с помощью шприца влила его в подготовленные яичные скорлупки. Дырочки в скорлупе были настольно маленькими, что бабушка приняла «фальшивые» яйца за настоящие. При варке желатин, конечно же, растаял и содержимое яиц смешалось с луковой шелухой. Вечером, когда родители вернулись с работы, мы всей семьей разливали по рюмочкам разноцветное желе и рисовывали карандашами и фломастерами пасхальные яйца.

Валентина Безсмертная,
г. Черкассы

КОНКУРС!

Расскажи интересную историю, которая произошла с тобой на кухне. Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Все блюда этого номера:

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!
(«Люблю готувати!»)

Учредитель и издатель:
ДП «Бурда-Украина»
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г.
№ 5 май 2009 (№ 34)

Адрес редакции.
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП «Бурда-Украина»,
год выпуска 2009
Главный редактор: **Елена Доричевко**
Зам. главного редактора: **Оксана Жучок**
Дизайнер **Светлана Посевная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64
e-mail. advert@burda.ua
Директор по рекламе.
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Алла Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinskaya@burda.ua
Алла Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № II250-I30P от 23.05.2006.
Объем издания 4,75 усл. печат. стр.
Тираж 1 560 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-3880
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101,
тел.: (044) 490-83-67,
e-mail: gotovte@burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография «Новый друк», г. Киев, ул. Магнитогорская, 1.
Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Цена: 1,25 грн

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал «Люблю готовить!» в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,00 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки: (044) 494-07-90

Hubert Burda Media

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Варенье из вишен и черешен

Летом, когда одни за другими поспевают ягоды и фрукты, только успевай делать заготовки. Надежда Русяк из Киева предложит вам свой вариант варенья.



Торт «Для мамы Нины»

В честь дня рождения любимой мамы, которая всегда удивляет свою семью вкусными блюдами, Максим Макуха из Миргорода вместе с папой приготовили этот замечательный торт.



Пахлава

Существует множество вариантов приготовления традиционного восточного лакомства пахлавы, и в следующем номере проверенным рецептом поделится с вами Наталья Билозор из Хмельницкого.

Биток любительский



Григорий Репешко из Кривого Рога расскажет, как приготовить вкуснейшие битки и оформить блюдо овощами для подачи к праздничному столу.

Июньский номер журнала «Люблю готовить!» поступит в продажу 19 мая.

Наши победители (май)

Ахопова Г., с. Вишневое, АР Крым, с. 51; **Андрущенко М.**, с. Березовка Киевской обл., с. 38; **Антонюк Е.**, г. Хмельницкий, с. 5; **Баева Н.**, г. Первомайск Харьковской обл., с. 29; **Бессмертная В.**, г. Черкассы, с. 63; **Билевич В.**, г. Севастополь, с. 44; **Боброва А.**, г. Днепропетровск, с. 30; **Боброва Е.**, пос. Юбилейный Луганской обл., с. 12; **Боханова Е.**, г. Луганск, с. 28; **Бурдюк В.**, с. Новополье Днепропетровской обл., с. 11; **Бурков В.**, пос. Гвардейское, АР Крым, с. 11; **Гончаренко Е.**, г. Кременчуг Полтавской обл., с. 5; **Гончаренко Е.**, г. Полтава, с. 44; **Городова Н.**, г. Днепродзержинск, с. 31; **Гребеля В.**, г. Полтава, с. 41; **Грицай Т.**, г. Новоград-Волынский Житомирской обл., с. 17; **Грищко Г.**, с. Олефировка Полтавской обл., с. 8; **Гробовникова С.**, г. Свердловск Луганской обл., с. 12; **Громовая Е.**, г. Николаев, с. 26; **Дмитрик Н.**, г. Коломыя Ивано-Франковской обл., с. 62; **Дудник В.**, г. Харьков, с. 24; **Жиленко Т.**, г. Переяслав-Хмельницкий Киевской обл., с. 47; **Жицкая В.**, г. Днепродзержинск, с. 50; **Захарченко Е.**, г. Кировоград, с. 61; **Капустяк В.**, г. Львов, с. 32; **Клименко С.**, г. Балаклея Харьковской обл., с. 13; **Ковалева Л.**, г. Луганск, с. 16; **Козлова Т.**, г. Краматорск Донецкой обл., с. 18; **Козлов С.**, г. Краматорск Донецкой обл., с. 61; **Колковец В.**, пос. Морское, АР Крым, с. 13; **Кондратюк Е.**, с. Алексеевка Кировоградской обл., с. 55; **Коновал И.**, пгт Просяная Днепропетровской обл., с. 56; **Крапивка Н.**, с. Дружбовка Полтавской обл., с. 49; **Кузьменко Т.**, г. Малин Житомирской обл., с. 29; **Кулица О.**, г. Киев, с. 19, 55; **Кущ Н.**, с. Сергеевка Донецкой обл., с. 23; **Лебедь Н.**, г. Харьков, с. 42; **Майская Г.**, с. Слобода Мурафская Винницкой обл., с. 57, 62; **Макаровец В.**, г. Сумы, с. 5; **Макухин И.**, г. Измаил Одесской обл., с. 60; **Махсма А.**, г. Мариуполь Донецкой обл., с. 6; **Мельник З.**, г. Коростень Житомирской обл., с. 20; **Миргород Ю.**, г. Харьков, с. 29; **Мищенко И.**, с. Антоновка Херсонской обл., с. 24; **Мороз М.**, г. Калиновка Винницкой обл., с. 41; **Мороз Т.**, г. Днепропетровск, с. 43; **Новосельская Т.**, г. Киев, с. 23; **Огородник Г.**, г. Дунаевцы Хмельницкой обл., с. 31; **Орлик Е.**, г. Чернигов, с. 13; **Осьмеркина Р.**, г. Днепропетровск, с. 16; **Павленко Е.**, г. Харьков, с. 23; **Пархоменко А.**, г. Вышгород Киевской обл., с. 4; **Пастернак Т.**, г. Луцк Волынской обл., с. 36; **Пахомова Л.**, с. Каменское Днепропетровской обл., с. 10, 17; **Пойгин Н.**, с. Чершенька Черновицкой обл., с. 57; **Полуянова И.**, г. Днепропетровск, с. 41; **Приходько Т.**, г. Чернигов, с. 18; **Птичкина Е.**, г. Киев, с. 17; **Равицкая Р.**, г. Дрогобыч Львовской обл., с. 58; **Радзивил К.**, г. Симферополь, с. 12; **Ращинская В.**, г. Киев, с. 31; **Редька М.**, г. Боярка Киевской обл., с. 24; **Ринкевич Л.**, с. Крымское Луганской обл., с. 33; **Романенко З.**, г. Бердянск Запорожской обл., с. 43; **Руснак З.**, г. Одесса, с. 4; **Рыбалка И.**, пгт Покровское Днепропетровской обл., с. 46; **Самчук И.**, с. Свитязь Волынской обл., с. 56; **Славинская Н.**, г. Вознесенск Николаевской обл., с. 51; **Слободянюк О.**, г. Одесса, с. 54; **Соболева М.**, г. Чернигов, с. 33; **Стоянец Л.**, г. Сумы, с. 33; **Тарищенко Н.**, с. Радсад Николаевской обл., с. 57; **Токмакова В.**, г. Севастополь, с. 56; **Тиглая Г.**, пгт Камышевка Запорожской обл., с. 42; **Усанов В.**, г. Лисичанск Луганской обл., с. 11; **Федорченко Л.**, г. Мелитополь Запорожской обл., с. 43; **Физер М.**, г. Свалява Закарпатской обл., с. 55; **Филимонова А.**, г. Харьков, с. 32; **Черненькая Л.**, г. Миргород Полтавской обл., с. 28; **Чернышов Е.**, г. Мелитополь, с. 61; **Шевченко Т.**, г. Мариуполь Донецкой обл., с. 48; **Юзвак Л.**, с. Лехновка Хмельницкой обл., с. 40